Помидорчики - 7

Домашние заготовки - 1

Автор неизвестен - Кулинария

SHOUT
SHARE
IT

- Помидорчики
  - Советы
  - Заготовка красных помидоров
  - Помидоры красные натуральные
  - Помидоры красные очищенные
  - Помидоры с перцем
  - Салат из зелёных помидоров
  - Салат из зеленых помидоров
  - Помидоры «Пальчики оближешь!»
  - Салат с зелеными помидорами
  - Остренькие зеленые помидорки
  - Зеленые помидоры
  - Помидоры с вишневым ароматом
  - Помидоры с репчатым луком в маринаде
  - Помидоры с базиликом
  - Помидоры в сухом вине
  - Помидоры с виноградными листьями
  - Помидоры, маринованные с луком и сельдереем
  - Помидоры, маринованные с крыжовником
  - Помидоры с гроздьями рябины
  - Помидоры быстрого приготовления
  - Салат из помидоров
  - Помидоры с медом
  - Помидоры в соке черной смородины
  - Луковый соус
  - Помидоры в соке черноплодной рябины и яблочном соке
  - Огурцы в томате
  - Помидоры с капустой
  - Острая аджика
  - Помидоры в разных соках
  - Мармелад из помидоров
  - Помидоры со сливами
  - Помидоры в овощной заливке
  - Помидоры с капустой
  - Помидоры квашенные
  - Помидоры с корицей
  - Помидоры с медом
  - Салат из кабачков с помидорами
  - Помидоры с водкой
  - Помидоры со свеклой
  - Помидоры в растительном масле
  - Помидоры с яблоками

- Помидоры, квашенные в капусте
- Помидоры-долгожители
- Салат из помидоров, огурцов и сладкого перца (острый)
- Сок из томатов, яблок и сладкого перца
- Сок из томатов, тыквы и моркови с укропом
- Помидоры «Вкусные»
- Томатно-яблочный сок с мякотью
- Салат из моркови, томатов, сельдерея, кабачков
- Помидоры соленные
- Помидоры, соленные в собственном соку
- Помидоры консервированные
- Помидоры очищенные в собственном соку
- Помидоры с луком
- Помидоры кисло-сладкие
- Соленые помидоры с горчицей
- Помидоры маринованные
- Помидоры, консервированные дольками
- Пикантные помидоры
- Помидоры свежие
- Огурцы в помидорном соку
- Салат с рисом
- «Цветочки» из зеленых помидоров
- Аджика «Золотая осень»
- Алыча с помидорами и чесноком
- «Огород»
- Перец в томатном соку
- Салат «Ферганский»
- Помидоры с баклажанами
- Помидоры со сливами
- Ассорти
- Помидоры, фаршированные по-болгарски
- Аджика с аспирином
- Бурые помидоры
- Помидоры «Калашниковские»
- Приправа для борща
- Перец с зелеными помидорами
- Томатный соус с горчицей
- Помидоры с виноградом
- Помидоры
- Помидоры «Новогодние»
- Зеленые помидорчики с орешками
- Соус «Томатный»
- Томат-пюре (I)

- Томат-пюре (II)
- Томат-пюре (III)
- Томатный сок (I)
- Томатный сок (II)
- Помидоры зеленые
- Томатный соус с пряностями (кетчуп)
- Кетчуп (II способ)
- Лечо без уксуса
- Салат из помидоров
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры ломтиками в желатине
- Помидоры сладкие
- Помидоры, соленные для фарширования
- Помидоры зеленые (дольками)
- Помидоры со свеклой в пленочном мешке
- Салат из зеленых помидоров
- Помидоры, консервированные в томатном соке
- Помидоры в собственном соку
- Помидоры очищенные
- Помидоры пикантные
- Зеленые и бурые помидоры (соленые)
- Помидоры зеленые маринованные
- Помидоры «Апшеронские»
- Помидоры, маринованные с огурцами
- Помидоры натуральные
- Икра из мелких зеленых помидоров
- Консервированные помидоры
  -
  - Помидоры десертные
  - Помидоры «Любительские»
- Зеленые помидоры на зиму
- Икра из отбракованных спелых помидоров
- Салат из зеленых помидоров консервированный
- Кетчуп с базиликом и сельдереем
- Помидоры в желе
- Кетчуп
- Зеленые помидоры с чесноком

Помидорчики

Советы по консервированию помидоров

Для консервирования подбирают плоды одинакового размера и одинаковой степени зрелости: зеленые, бланжевые (белые), розовые или бледно-красные. Удаляют плодоножку, моют, после чего в месте расположения плодоножки делают прокол плода на глубину 1–2 см деревянной иглой. Это в значительной мере предохраняет плоды от растрескивания при прогревании консервов и не портит их внешний вид.

Помидоры можно консервировать в смеси с огурцами в любом соотношении. Замачивать помидоры в воде не следует.

Порядок заполнения банок, режимы прогрева и расход продуктов те же, что и для консервированных огурцов.

Заготовка красных помидоров

Заготовку красных помидоров на зимнее время можно проводить двумя способами.

Первый способ

Плоды просматривают, удаляют негодные, срезают плодоножку и часть мякоти около плодоножки, если она с зеленоватым оттенком или жесткая. После мойки плоды режут на дольки, помещают в кастрюлю и варят 5-10 мин при легком помешивании. Разваренную массу перекладывают в горячие банки, предварительно нагретые горячей водой. Наполненные продуктом банки накрывают крышками, прогревают (0,5-литровые — 8—10 мин, литровые — 10–12 мин), затем закатывают и охлаждают, как обычно.

Горячие банки емкостью 2–3 л быстро заполняют кипящим продуктом, предварительно не прогревая, закатывают прокипяченными крышками. После этого банки несколько раз поворачивают вверх и вниз и кладут на охлаждение на бок, то есть для крупной тары применяют горячий розлив продукта.

Второй способ

Подготовку плодов ведут предыдущим способом. Разваренную массу протирают через дуршлаг или мелкое сито. Полученный сок уваривают, помешивая, пока объем его не уменьшится вдвое. Полученное томатное пюре в горячем виде разливают по банкам. Прогревают только банки емкостью 0,5 и 1 л по режиму, указанному в первом способе. Для крупной тары применяют горячий разлив.

Помидоры красные натуральные

На литровую банку: 550–600 г помидоров, 15 г соли.

Красные помидоры можно консервировать без уксуса, так как они содержат достаточное количество кислоты. Плоды отбирают с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру. После удаления плодоножки и мойки помидоры укладывают в банки и заливают кипящим рассолом (на 4 ст. воды — 1,5 ст. л. соли).

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание (литровые банки — на 10–12 мин, 3-литровые — на 15–16 мин), после чего их закатывают и охлаждают, как обычно.

Помидоры красные очищенные

На 0,5-литровую банку: 350 г очищенных красных помидоров, 5 г соли, 160–170 г томатного сока для заливки.

Готовят помидоры так же, как указано в предыдущем рецепте. Промытые плоды кладут в дуршлаг или марлевый мешок и на 1–2 мин опускают в кипяток; затем быстро погружают на 3–5 мин в холодную воду. После такой бланшировки кожура помидоров легко очищается.

Очищенные помидоры ополаскивают водой, выкладывают в банки, заливают кипящим рассолом (на 4 ст. воды — 1 ст. л. соли) или горячим томатным соком.

Томатный сок готовят из выбракованных плодов (перезрелых и пр.). После мойки их режут на куски, кладут в кастрюлю и, помешивая, кипятят 5—10 мин, после чего горячими протирают через дуршлаг или мелкое сито. Сок снова нагревают (при желании на 1 л сока добавляют 1 ст. л. соли) и используют для заливки помидоров.

Залитые томатным соком или рассолом банки накрывают крышками и прогревают: 0,5-литровые банки -15 мин, литровые — 20 мин, 3-литровые — 25 мин, после чего закатывают и охлаждают, как обычно.

Помидоры с перцем

2,5 кг свежих помидоров, 1 горький перец, 5 сладких перцев, 2 морковки, 6 горошин душистого. перца, 2 корня петрушки с зеленью.

В банки выкладывают помидоры и специи, добавляют 4 ч. л. столового уксуса, стерилизуют 15 мин.

Рассол: на 1 л воды — 20 г соли и 30 г сахара.

Салат из зелёных помидоров

1,5 кг зелёных помидоров, 750 г мелкого лука (нарезать тонкими кольцами), 750 г моркови (нарезать тонкой соломкой, или по 500 г моркови, лука и болгарского перца), 50 г крупной соли.

Всё это смешать в эмалированной посуде и оставить на 12 ч. Через 12 ч слить образовавшийся сок. Переложить овощи в кастрюлю. Добавить: 150 г растительного масла, 150 г сахара, 150 мл 5–6 %-го яблочного уксуса, 5 лавровых листов, 10 горошин душистого перца.

Перемешать. Варить 30 мин с момента закипания. Разложить по простерилизованным баночкам, закатать, перевернуть.

Салат из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров и 1 кг репчатого лука нарезать, добавить 0,5 ст. соли.

Все перемешать и дать настояться 8-10 ч. Затем слить горечь и добавить: 1 кг натертой на крупной терке моркови, 1 ст. сахара, от 1 до 4 кг нарезанных красных помидоров, 0,5 кг сладкого перца, нарезанного дольками, 1,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 %-го уксуса, 8-10 горошин черного перца.

Все перемешать и поставить тушиться на 30–40 мин.

Готовый горячий салат разложить по стерилизованным 800-граммовым банкам, литровым банкам и закатать.

Помидоры «Пальчики оближешь!»

На дно подготовленных банок положить нарезанную зелень, чеснок, влить 3 ст. л. растительного масла. Выложить зрелые, но не мягкие плоды, сверху — 2 колечка репчатого лука.

Маринад: на 3 л воды — 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, душистый перец, горький перец, лавровый лист — закипятить. Затем влить 1 ст. 9 %-го уксуса.

Этим маринадом залить помидоры и стерилизовать 10–12 мин.

Для стерилизации банки с овощами опустить в емкость с холодной водой. Уровень воды должен доходить до плечиков банки. Чтобы банки не поднимались, поставить на них гнет. Вынуть банки, как только закипит вода в кастрюле. Рядом на плите должен кипеть рассол; разлить его по банкам и закатать.

Ольга Бреславец,* с. *Могиль, Днепропетровская обл.

Салат с зелеными помидорами

2 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара.

Помидоры, болгарский перец, репчатый лук, морковь крупно нарезать и поставить варить. После закипания варить на медленном огне 20 мин. Перед концом варки добавить уксус, затем разложить по банкам. Стерилизовать не нужно.

Остренькие зеленые помидорки

Начинка: 3 корня хрена, 3–4 острых перца, 3–4 сладких болгарских перца, по 1 пучку зелени кинзы, укропа, петрушки, 400 г чеснока.

Все пропустить через мясорубку.

Маринад: 400 г сахара, 200 г соли, 1 ст. 9 %-го уксуса, 4 л воды.

Маринад перекипятить. Небольшие зеленые помидорки (чтобы беспроблемно входили в горлышко банки) моем и со стороны плодоножки разрезаем пополам, но не до конца, чтобы помидорка раскрылась, как раковина. Берем начинку и на кончике ножа закладываем в каждый помидор (из помидора мякоть не удаляем!!! Начинку нужно просто расположить между половинками).

Затем помидоры выкладываем в банку, заливаем кипящим маринадом и закатываем.

Зеленые помидоры

1,9 л воды, 0,95 л 5 %-го уксуса, 5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. приправ для соления (смесь из перца горошком, лаврового листа и гвоздики), 2 или больше зубка чеснока, свежая зелень укропа, репчатый лук, порезанный на дольки, 2 или больше острых перца (чили), разрезанных на половинки, свежие зеленые помидоры, нарезанные четвертинками.

Смешать первые четыре ингредиента и кипятить, пока не растворится сахар. В банку емкостью 3,7 л положить все остальное и залить горячим рассолом. Через неделю помидоры будут готовы. Кто любит поострее, положите побольше перца и чеснока.

Помидоры с вишневым ароматом

2 кг помидоров, 5 вишневых веточек с листьями, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Спелые помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и выложить в банку вместе с вишневыми веточками (длиной примерно 10 см). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их плодами. Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде, и кипящим раствором залить помидоры. Поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Помидоры с репчатым луком в маринаде

2 кг помидоров, 200 г лука.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в стерильные банки, пересыпая кольцами лука. Подготовленные овощи залить кипящим маринадом (на 1 л воды — 50 г соли, 100 г меда, 50 мл яблочного уксуса), накрыть стерильными крышками, после пастеризации в кипящей воде сразу же закатать.

Помидоры с базиликом

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить в стерильную банку, перекладывая веточками свежею базилика. Залить кипящим маринадом (на 1 л воды — 50 г соли, 100 г меда или сахара, 2 ст. л. яблочного уксуса), пропастеризовать, закатать крышками. Если у вас есть ароматизированный уксус на базилике, воспользуйтесь им.

Помидоры в сухом вине

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в подготовленные банки, залить кипящим маринадом (1 л сухого красного вина, 200 г меда, 30 г соли), пропастеризовать и закатать.

Наиболее подходящими для этой заготовки будут мелкие темноокрашенные помидоры.

Помидоры с виноградными листьями

2 кг помидоров, 200 г виноградных листьев.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в виноградные листья (200 г) или в банку, переслаивая их виноградными листьями. Развести в 1 л воды 100 г сахара и 50 г соли, провести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

Помидоры, маринованные с луком и сельдереем

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить в банки, перекладывая репчатым луком и сельдереем. Если лук мелкий, его следует очистить и использовать целиком, если же он крупный — красиво нарезать. Все залить кипящим маринадом (на 1 л воды — 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл яблочного уксуса). Банки закатать.

Помидоры, маринованные с крыжовником

Помидоры и крыжовник помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить плотно в банки. Залить кипящим маринадом (на 1 л воды — 50 г соли и 1 кг сахара), уксус можно не добавлять, пропастеризовать. Банки закатать.

Помидоры с гроздьями рябины

2 кг помидоров, 0,5 кг гроздьев рябины, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 50 мл яблочного уксуса.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины.

Развести в воде сахар, соль и уксус, кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банку закатать.

Помидоры быстрого приготовления

На 3-литровую банку — помидоры, вишни, листья смородины, хрен, 2 пучка зелени укропа, 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл уксуса.

Положить в банки специи, листья смородины, вишни, хрен, помидоры, измельченную зелень укропа. Залить 2 раза кипяченой водой на 20 мин, 3 раза — маринадом.

Маринад готовить, как в предыдущем рецепте.

Салат из помидоров

3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, 100 г соли.

Маринад: по 300 г растительного масла, сахара, 5–6 горошин душистого перца, 5–6 лавровых листов.

Помидоры нарезать дольками, лук — крупными кольцами, морковь натереть на крупной терке, все сложить в кастрюлю, добавить соль и перемешать. Оставить на 12 ч.

Залить кипящим маринадом овощи (предварительно слить с овощей жидкость), разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Помидоры с медом

Помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами. Выложить слоями, помидоры можно выкладывать разрезом и вниз, и вверх.

Маринад: на 1,5 л воды — 2 ст. л. соли, 6 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. меда.

Закипятить маринад, удалить пенку, снять с огня и влить 2 ст. л. уксуса. Разложить по банкам лавровый лист, перец горошком, бутоны гвоздики, залить маринадом.

Стерилизовать литровую банку 5 мин, 2-литровую — 10 мин, 3-литровую — 15 мин. Закатать.

Помидоры в соке черной смородины

2 кг помидоров, 300 мл сока черной смородины, 2–3 веточки с листьями черной смородины, 1 л воды, 30 г соли, 100 г сахара.

Спелые помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и выложить в банку вместе с веточками черной смородины (их длина должна соответствовать высоте банки). Растворить в воде сахар и соль, добавить сок черной смородины (вместо сока можно положить ягоды черной смородины), нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку томатов или пропастеризовать. Банку закатать.

Луковый соус

1 кг лука обжарить в 1 ст. растительного масла и пропустить через мясорубку. 2 л томатного сока уварить до 1 л, добавить 3 стручка горького перца, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу и варить 15 мин. Добавить 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. кориандра, варить еще 5 мин. Разложить по банкам и закатать.

Помидоры в соке черноплодной рябины и яблочном соке

2 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 0,3 л сока черноплодной рябины, 30 г соли, 100 г сахара.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить плотно в банку. Соль и сахар растворить в яблочном соке, добавить сок черноплодной рябины, довести все до кипения. Кипящим раствором залить выложенные в банку помидоры, накрыть крышкой, пропастеризовать в кипящей воде и закатать.

Огурцы в томате

На дно литровых банок положить зелень укропа и петрушки, перец горошком, 1 зубок чеснока, заполнить небольшими, разрезанными на четвертинки огурцами, залить маринадом, прокипяченным 3 мин, и стерилизовать 40 мин.

Маринад: на 5 литровых банок -1,5 л воды, по 200 г сахара, томатной пасты, 200 мл уксуса, 150 г растительного масла, 2 ст. л. соли.

Помидоры с капустой

На 3-литровую банку — 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса, 2 таблетки аспирина.

Помидоры переложить нашинкованной капустой. Залить кипятком и закатать.

Острая аджика

По 1 кг моркови, сладкого перца, яблок и 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, варить на маленьком огне 1,5 ч, добавить по 200 г растительного масла и уксуса, 4 ст. л. соли, 300 г сахара, 150 г толченного чеснока, 3 ч. л. молотого красного перца. Варить 1 ч, разложить по литровым банкам и стерилизовать 1 ч.

Помидоры в разных соках

Взять в равных частях томатный сок и сок красной смородины, 200 г сахара, 15 г соли.

Спелые помидоры помыть, обдать кипятком, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в подготовленные стеклянные банки. Приготовить заливку, довести ее до кипения, залить помидоры, банки накрыть крышками, установить в кипящую воду. Пастеризовать литровые банки 15 мин, трехлитровые — 25–30 мин. После этого банки сразу же закатать. По такой же схеме можно приготовить заливку из разных соков: яблочного, виноградного, ежевичного, черноплодной рябины, крыжовника и других ягод.

Мармелад из помидоров

2 кг помидоров, 1 кг сахара.

Спелые красные помидоры помыть, разрезать на 4 части, поставить варить в кастрюле с плотно закрытой крышкой. Проваренные помидоры пропустить через густое сито, чтобы в мармелад не попали семена и кожура. Процеженный соус нужно варить, пока в кастрюле его не останется 2–3 ст. Добавить 1 кг сахара и варить, пока масса не станет густой. В готовый мармелад добавлять лимонную кислоту не стоит, поскольку помидоры имеют свою кислоту.

Помидоры со сливами

Помидоры и сливы — в равных долях по весу.

Помидоры и сливы помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Выложить, распределив их равномерно по объему банки. Развести в 1 л воды 15 г соли и 100 г сахара, закипятить раствор и провести трехкратную заливку. Добавить 50 мл уксуса и банки закатать.

Помидоры в овощной заливке

9 кг сладкого перца, 3 кг мелких помидоров, 4 больших пучка зелени петрушки.

Перец нарезать кусочками, бланшировать 5 мин в кипящей воде. Помидоры разложить по литровым банкам вперемежку с перцем и нарезанной зеленью. Залить заливкой.

Заливка: 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. воды, 4 ст. л. соли (без верха) — закипятить. Стерилизовать 1 ч, закатать.

Мария Гордый, г. Киев

Помидоры с капустой

Рассол: на 3-литровую банку -1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса, 2 таблетки аспирина.

Помидоры уложить в банку, пересыпая нашинкованной капустой. Залить кипящим рассолом и стерилизовать 5-10 мин.

Помидоры квашенные

10 кг помидоров, 500 г вишневых веточек, 200 г зелени сельдерея, 20 г зелени эстрагона.

Помидоры помыть, наколоть вилкой, уложить плотно в тару рядами, перекладывая их пряностями. Залить раствором (на 1 л воды — 70 г соли, 100 г сахара или меда). Накрыть сверху чистой тканью и положить гнет, затем выставить на холод для хранения.

Помидоры с корицей

На дно 3-литровой банки положить 6 кусочков сладкого перца, на них уложить помидоры, сверху выложить еще 2 кусочка перца. Залить кипятком на 20 мин. Воду слить и приготовить маринад.

Маринад: на 1,2 л — 1,5 ст. л. соли, бет. л. сахара, 2ст. л. уксуса, корица — на кончике ножа.

Прокипятить 1 мин, разлить по банкам и закатать.

Помидоры с медом

Помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами, все уложить слоями.

Маринад: на 1,5 л воды — 2 ст. л. соли, 6 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. меда.

Маринад закипятить, сняв пену. Снять с огня и влить 2 ст. л. уксуса. В банки положить лавровый лист, перец, гвоздику. Стерилизовать литровую банку 5 мин, 2-литровую — 10 мин, 3-литровую — 15 мин.

Салат из кабачков с помидорами

2 кг кабачков, 5 больших красных помидоров, 100 больших луковиц, 5–6 болгарских перцев, 1 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. томатной пасты, 1 ст. л. уксусной эссенции или 8 ст. л. уксуса, 1 ст. сахара.

Нарезать по отдельности кольцами лук и помидоры, нарезать соломкой кабачки и перец. В глубокой посуде смешать воду, растительное масло, томатную пасту, уксус, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить кабачки и проварить 10 мин. Затем всыпать лук, проварить, помешивая, 10 мин. Добавить болгарский перец, варить еще 10 мин, добавить помидоры и опять проварить 10 мин. Разложить по банкам, закатать и укутать.

Помидоры с водкой

По стерилизованным сухим 3-литровым банкам разложить помытые и просушенные помидоры (пряности не класть). Залить кипятком на 5 мин, слить, добавить в каждую банку по 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. любой водки. Сразу залить кипятком, закатать банки, перевернуть вверх дном.

Помидоры со свеклой

Положить в стерилизованную банку нарезанные кольцами 2 луковицы, 1 морковку, 1 яблоко (нарезанное дольками), 3 небольших кружочка свеклы. Заполнить помидорами (лучше брать сливки) и залить кипятком. Дать постоять 20 мин, затем воду слить. Второй раз залить рассолом.

Рассол: на 1,5л воды — 1 ст. л. соли (с верхом), 150 г сахара, 2 таблетки аспирина, 70 мл уксуса.

Закатать и укутать до полного остывания.

Т. Евтушенко, г. Дебальцево, Донецкая обл.

Помидоры в растительном масле

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 небольшую луковицу, нарезанную кольцами. Плотно уложить разрезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры (разрезом вниз). Сверху — несколько колец лука. Помидоры залить маринадом.

Маринад: на 1 л воды — 7-10 лавровых листов, 15 горошин черного перца, 15 бутонов гвоздики, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

Стерилизовать 10 мин, накрыв крышкой. Перед тем как закатывать, в банку налить растительное масло (прокаленное), чтобы оно слоем покрыло маринад.

Помидоры с яблоками

Разложить помидоры со сладким перцем и яблоками по банкам. Залить кипятком и дать постоять 10 мин.

Маринад: на 3-литровую банку — 3 ст. л. соли, по 2 ст. л. сахара, уксуса, чеснок, перец горошком, лавровый лист.

Закатать, когда закипит во второй раз.

Алеся Юринцева, с. Червоный Чабан, Херсонская обл.

Помидоры, квашенные в капусте

1 часть красных помидоров, 2 части белокочанной капусты, 25 г соли — на 1 кг овощей.

Красные плотные помидоры помыть и наколоть вилкой со стороны плодоножки. С капусты удалить верхние загрязненные литья. Уложить в тару для заквашивания слой капусты, на него — слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу. Укрыть помидоры слоем капусты, на него снова поместить помидоры и в таком порядке заполнить всю емкость. Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца. После этого накрыть чистой тканью, положить на нее деревянный кружок и установить гнет.

На второй день, если выделившийся сок не покрывает овощи, увеличить груз. Если и это не поможет, долить консервирующий раствор. Его готовят, разведя в 1 л воды 50 г соли и 200 г сахара. Вместо сахара можно использовать 3–4 ст. л. меда.

Помидоры-долгожители

На 9 литровых банок — помидоры сорта сливки, петрушка, лук и растительное масло.

Рассол: 3 л воды, 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 1 ст. уксуса.

Воду закипятить с солью и сахаром, после добавить уксус. Помидоры разрезать пополам и уложить в банки. На дно выложить петрушку и нарезанный кольцами лук. В каждую банку влить по I ст. л. растительного масла, залить рассолом и стерилизовать 15 мин. Закатать.

Салат из помидоров, огурцов и сладкого перца (острый)

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г красного болгарского перца, 500 г лука, 100 г сахара, 50 г зелени эстрагона, 100 г чеснока, 50 г зелени укропа, 10 горошин черного перца, 100 г растительного масла, 150 г сахара, 40 г соли, 1 жгучий перец, 100 мл яблочного уксуса.

Помидоры, огурцы, сладкий перец помыть, нарезать кружочками. Семена перца не удалять, нарезать вместе с сердцевиной — это улучшит вкус салата. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень промыть и мелко нарезать. Все смешать, добавить черный перец горошком, соль, жгучий перец, зелень, сахар, растительное масло и уксус. После отделения сока прокипятить 10 мин, разложить по стерильным банкам, закатать их и перевернуть вверх дном.

Сок из томатов, яблок и сладкого перца

По 1 л томатного сока, яблочного и сока сладкого перца, 3 веточки эстрагона, соль — по вкусу.

Соки смешать, посолить, довести до кипения, добавив веточки свежего эстрагона, прокипятить 5 мин, разлить по банкам (вместе с веточками эстрагона), закатать крышками. Для приготовления сока из перца его следует помыть, очистить от семян, нарезать кусками и отжать сок с помощью соковыжималки.

Сок из томатов, тыквы и моркови с укропом

1 л томатного сока, 1 л морковного сока, 1 л тыквенного сока, 2 зонтика укропа, соль — по вкусу.

Томатный, морковный и тыквенный соки (свежеприготовленные) смешать и посолить. Залить полученной смесью вымытые зонтики укропа, нагреть до кипения. Прокипятить 5 мин, разлить по банкам, поместив туда же зонтики укропа. Сразу закатать крышками.

Помидоры «Вкусные»

На 3 — литровую банку помидоров: 5 лавровых листов, 5 горошин черного перца, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Кипятить сироп 5 мин. Затем добавить 100 мл уксуса и как только закипит, налить в банки. Заливать и сливать помидоры 2 раза.

Томатно-яблочный сок с мякотью

2 кг очень спелых помидоров, 1 л яблочного сока, 200 мл свекольного сока, соль — по вкусу.

Помидоры помыть, обдать кипятком, разрезать и протереть через сито. Протертую массу залить яблочным и свекольным соком, смесь нагреть до кипения, кипящей разлить по банкам и закатать.

Салат из моркови, томатов, сельдерея, кабачков

500 г моркови, 1 кг помидоров, 1 кг кабачков, 100 г растительного масла, 100 г зелени сельдерея, 50 г сахара, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Морковь, помидоры и кабачки помыть, нарезать кружочками, сельдерей нарезать крупно, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, растительное масло и хорошо перемешать. После выделения сока прокипятить 15–20 мин, разлить по стерильным банкам, закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры соленные

Помидоры разной степени зрелости засаливают раздельно. Их тщательно сортируют, моют, укладывают вместе с пряностями и заливают 6–7 %-м раствором соли. Крепость рассола зависит от степени зрелости плодов и условий их хранения. Зеленые, молочные, бурые и розовые помидоры заливают 6 %-м солевым раствором (60 г соли на 1 л воды), красные и крупные бурые плоды заливают 7 %-м раствором (70 г соли на 1 л воды). Красные помидоры после заливки выдерживают при температуре 18–20 ˚С не более суток, затем выносят в холодное место.

Пряности, используемые при солении помидоров: укроп, красный жгучий стручковый перец, черный перец горошком, а также душистый, чеснок, корень и лист хрена, лавровый лист, сельдерей, эстрагон, майоран.

Помидоры, соленные в собственном соку

Дно бочки выстилают свежесобранными листьями черной смородины, бочку заполняют красными помидорами, переслаивая их листьями смородины и посыпая солью (5 % **к** массе плодов). После заполнения бочки помидоры заливают протертой томатной массой. Брожение продолжается 6–7 суток, после чего бочку выносят в холодное помещение.

Помидоры консервированные

В литровые банки положить лист и черешки сельдерея, порезанные на кусочки, зубки чеснока, зрелые красные помидоры, залить горячим профильтрованным рассолом (из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды), прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать 7—10 мин, затем банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного охлаждения.

Помидоры очищенные в собственном соку

Для консервирования лучше отсортировать помидоры по размеру и форме (круглые, грушевидные, сливовидные), отобрать зрелые, плотные и твердые. Помидоры тщательно вымыть, уложить в дуршлаг, опустить на 1–2 мин в кастрюлю с горячей водой (температура 95–98 °С), затем вынуть и погрузить на 1–2 мин в холодную воду, после чего кожура легко снимается.

Очищенные помидоры плотно уложить в банки, залить горячим томатным соком (для этого протереть через сито свежие зрелые помидоры), прикрыть банки крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 35–40 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть. Для хранения поставить в холодное помещение.

Так же готовят и неочищенные помидоры.

Помидоры с луком

В подготовленную литровую банку на 1/4 объема насыпать репчатый лук, нарезанный кольцами, положить 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, доверху заполнить красными спелыми помидорами, залить процеженным кипящим рассолом (1 ст. л. соли на 1 л воды) так, чтобы сверху налить 2–3 ст. л. растительного масла вровень с краями банки и 5–7 мин простерилизовать, закрыть стерильной крышкой, закатать. Банку перевернуть вверх дном и укутать до полного охлаждения.

Помидоры кисло-сладкие

Для консервирования подбирают одинаковые плоды. Прокалывают около плодоножки. В литровую банку укладывают помидоры и добавляют 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 луковицу (крупный лук можно нарезать кольцами), 1 зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой. Банки стерилизуют: 1 л — 10 мин, 3 л — 15 мин.

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли и 25 г сахара.

Соленые помидоры с горчицей

Помидоры берут неперезревшие, средней величины. Плоды тщательно моют, укладывают в эмалированную посуду, перекладывают пряностями, укропом, чесноком, хреном, перцем, черносмородиновым листом, листьями вишни, эстрагоном. Дно посуды устилают пряностями и посыпают порошком сухой горчицы ровным слоем. Сверху помидоры закрывают листьями пряностей и полотняной салфеткой. Заливают рассолом, сверху кладут деревянный круг и груз. Через 6–7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место. Через 30 дней помидоры просолятся и будут готовы к употреблению.

Рассол: на 10 л воды — 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена (корень), 25 г эстрагона, 100 г листьев вишни, 20 горошин душистого перца.

Помидоры маринованные

Помидоры для маринования берут мелкие, молочной спелости или бурые.

На одну литровую банку добавляют: 1 лавровый лист, 1 стручок горького перца, 5 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики.

Маринад: на1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 3 ч. л. уксусной эссенции.

Полученный маринад заливают в банки. Пастеризуют литровые банки 20 мин при температуре 90 ˚С.

Помидоры, консервированные дольками

Мелкие красные плоды разрезать на две части, крупные — на четыре. На дно литровой банки положить луковицу, нарезанную кольцами, банку туго набить помидорами со специями (лавровый лист, перец, гвоздика), влить сверху растительное масло, залить кипящий рассол, пастеризовать 15 мин.

Заливка: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Пикантные помидоры

Отобрать помидоры средней спелости, уложить их в 3-литровые банки. Перезрелые хорошо промыть, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить (на 2,5 л) 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара. Смесь размешать и еще раз поставить на огонь. Когда сок закипит, тотчас положить 0,25 ст. мелко нарезанного чеснока и 0,25 ст. тертого хрена, а также 250 г салатного перца, пропущенного через мясорубку. Этим горячим набором залить банку с отобранными помидорами. Пастеризовать банки: 3-литровые — 20 мин, литровые — 15 мин.

Помидоры свежие

Отобрать спелые, целые помидоры, помыть, уложить на противень и поставить в горячую духовку. Как только кожура начнет лопаться, положить их в заранее простерилизованные банки, сверху посыпать 0,5 ст. л. соли. Стерилизовать 40 мин и закатать.

Есть и другой способ. В чистую прожаренную банку выложить помытые и просохшие плоды бланжевой спелости. Влить 2 ч. л. спирта, поджечь, банку резко встряхнуть несколько раз и закатать крышкой.

Огурцы в помидорном соку

2 кг помидоров, 5 кг огурцов, 200 г сахара, 3 ст. л. (с верхом) соли, 200 г растительного масла, 100 мл уксуса, 300 г чеснока.

Помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения. Добавить сахар, кипятить 15 мин, добавить соль, кипятить 15 мин, добавить растительное масло, кипятить 15 мин. Молоденькие огурцы нарезать кружочками, опустить в кипящий маринад, довести до кипения, кипятить 15 мин, добавить измельчённый чеснок и уксус, довести до кипения.

Разложить салат по банкам, простерилизовать 15–20 мин, закатать.

Салат с рисом

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 400 г сахара, 200 мл уксуса, 0,5 кг риса, 1 кочан капусты, 3–4 ст. л. соли.

Варить 40 мин, предварительно сварить рис до полуготовности.

«Цветочки» из зеленых помидоров

Помидоры помыть, разрезать крест-накрест, но не до конца. В надрезы положить по кусочку болгарского перца (красного, желтого, зеленого). Это украсит ваши «цветочки». Добавить зубки чеснока, кружочки моркови. «Цветочки» разложить по 3-литровым банкам, предварительно положив на дно зелень и черный перец горошком. Дважды залить кипятком, выдерживая по 10 мин. А на третий — маринадом. Закатать.

Маринад: на 4 трехлитровые банки — 6 л воды, 18 ст. л. сахара, 9 ст. л. соли, 200 мл 9%-го уксуса.

Аджика «Золотая осень»

На 5 кг помидоров -1кг сладкого перца, 1–5 стручков горького перца (в зависимости от того, какую аджику вы хотите получить, острую или сладкую), по 1 кг кислых яблок (антоновка), моркови, 250 г чеснока.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить I ст. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Варить 1,5 ч, разложить по чистым банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин. Закатать.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

Алыча с помидорами и чесноком

400 г алычи, по 100 г помидоров, чеснока, 150 мл сока алычи, 20 г соли, 30 г сахара, зелень укропа — по вкусу.

Готовить из алычи, плоды которой начали становиться прозрачными. Наполнить плодами банки, положив между ними твердые красные помидоры и зубки свежего чеснока, а также веточки укропа. Залить соком алычи, в который добавить соль и сахар.

Банки закатать и поставить в темное холодное место.

«Огород»

Капусту разрезать на части, морковь залить кипятком на 15 мин. Разложить по банкам капусту, морковь, целый лук, болгарский перец, огурцы (большие разрезать), нарезанные кабачки, бурые помидоры, хрен, укроп.

Рассол: 10 ст. воды, неполный 1 ст. уксуса, 10 ст. л. сахара, 10 ч. л. соли, 0,5 горького перца.

Залить горячим рассолом овощи, стерилизовать 5–7 мин. Закатать, укутать.

Ирина Зубова, с. Степановка, Херсонская обл.

Перец в томатном соку

5 кг перца (разрезать на 4 части вдоль), 2 кг лука (кольцами), 2 л томатного сока, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 2 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли.

Кипятить 10 мин. Все вместе прокипятить 40 мин.

Салат «Ферганский»

По 3 кг капусты, красных помидоров, 1,5 кг красного болгарского перца, по 2 кг моркови, огурцов, белого лука, 200 г растительного масла, 10 г молотого черного перца, 5 ст. л. соли, 3 ст. л. 70 %-го уксуса, по 3 пучка зелени укропа и петрушки.

Овощи и зелень мелко нарезать, тщательно перемешать, разложить по литровым банкам, стерилизовать 1 ч. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

Помидоры с баклажанами

На 3-литровую банку — 1 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 3 лавровых листа, 3 зубка чеснока, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого, веточка сельдерея, лист хрена.

Заливка: 1 л воды, 1$ ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать «пенечками» толщиной 4–5 см. Залить кипятком и дать постоять 10–15 мин. Воду слить, «пенечки» слегка отжать. Сложить баклажаны и помидоры в банку в шахматном порядке. Залить кипятком на 10–15 мин. Воду слить, второй раз залить заливкой. Закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Помидоры со сливами

На 3-литровую банку — 1,5 кг помидоров-сливок, 0,5 кг больших синих слив.

На дно банки: 1 листок сельдерея, пол-листа хрена, зонтик укропа, по 5 горошин черного и душистого перца, 0,5 тонко нарезанной луковицы, 3 зубка чеснока.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса.

Уложить в банку вперемежку помидоры со сливами. Два раза заливать кипятком на 5 мин, 3-й раз — маринадом.

Вкус этих помидоров необыкновенный. Сливы очень вкусны с мясом. Маринад получается красным и слегка тягучим от слив, тоже очень вкусный.

Ассорти

По 10 болгарских перцев среднего размера, бурых помидоров, луковиц, зубков чеснока, баклажанов, 250 г растительного масла, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. 9 % — го уксуса.

Овощи помыть, очистить, перец освободить от плодоножек. Все нарезать. Залить растительным маслом, добавить соль, сахар, уксус. Варить 30–40 мин, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Ирина Зубова, с. Степановка, Херсонская обл.

Помидоры, фаршированные по-болгарски

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г корня петрушки, 130 г корня сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца, по 100 г сахара, соли.

4 кг твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с выбранной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками толщиной 7 мм. Обжарить по отдельности в растительном масле.

Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, вымешать, добавив половину нормы соли, и нафаршировать этой смесью помидоры. Отверстие помидора закрыть его надрезанной частью. Фаршированные помидоры разложить по банкам, залить подогретым до температуры 85–90 °С соусом и стерилизовать литровые банки 60 мин в кипящей воде.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Аджика с аспирином

На 10 кг помидоров — 3 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 0,5 кг чеснока, 100 г соли, 30 таблеток аспирина.

Помидоры, перец, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и аспирин, разложить по банкам, закатать.

Бурые помидоры

Рассол: на 5 л воды — 2 ст. сахара, 2 ст. уксуса, 1 ст. соли.

Помытые помидоры нашпиговать кусочками красного болгарского перца и чесноком, разложить по банкам. Кипящим рассолом залить помидоры, дать постоять 20 мин. Рассол слить, закипятить и залить вторично. Банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Помидоры «Калашниковские»

Рассол: на 10 л холодной воды -300 г соли, 500 г сахара, 0,5 л уксуса.

Помидоры разложить по банкам, залить рассолом. Сверху в каждую 3-литровую банку положить по 3 таблетки аспирина, перетертые в порошок. Накрыть капроновыми крышками.

Такие помидоры очень вкусные.

Приправа для борща

8 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 2,5 кг свеклы, 1 кг лука, 8 кг помидоров.

Морковь и свеклу натереть на терке и обжарить все по отдельности в растительном масле. Помидоры пропустить через мясорубку. Закипятить, добавить обжаренные морковь и свеклу, мелко нарезанный лук, через 10 мин — перец, нарезанный соломкой. Все тушить, постоянно помешивая. Затем, почти в конце тушения, добавить 1 ст. уксуса, соль и сахар по вкусу. Тушить до готовности. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

Перец с зелеными помидорами

По 5 кг болгарского перца, зеленых помидоров, 300 г чеснока, 1 кг лука.

Маринад: по 2 ст. уксуса, растительного масла, сахара, 2 ст. л. соли.

Помидоры нарезать дольками и смешать с измельченным чесноком.

Подготовленный болгарский перец начинить смесью из помидоров и чеснока. Уложить перцы в кастрюлю, пересыпать нарезанным луком, по желанию можно добавить зелень петрушки. Затем сварить маринад и залить им перцы. Кипятить 10–15 мин. Разложить перцы по стерилизованным банкам, залить маринадом и закатать.

Томатный соус с горчицей

2 кг помидоров, 3 очень крупные луковицы, 10–15 г порошка горчицы, 50 г сахара, 30 г соли, 100 г растительного масла, зелень, лавровый лист — по вкусу.

Помидоры и лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить 5–7 ст. л. горячей воды, порошок горчицы, специи. Варить около 1 ч до загустения. Разложить по пол-литровым баночкам и простерилизовать 5–9 мин. Закатать.

Помидоры с виноградом

На 3-литровую банку — помидоры, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 5 зубков чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 листка вишни, 10 горошин черного перца, листья хрена, зелень укропа, петрушки, по 1 ст. л. соли, сахара, 1 гроздь винограда.

По стерилизованным банкам разложить все специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить крутым кипятком на 20 мин. Слить воду, прокипятить ее, снова залить помидоры, после чего банки сразу же закатать.

Помидоры

В чистую 3-литровую банку без специй уложить помидоры, предварительно каждый наколов со стороны плодоножки. Доверху залить банку с помидорами кипятком. Через 5 мин жидкость слить и довести до кипения. В банку всыпать 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, влить 1 ст. л. яблочного уксуса. Залить кипящей заливкой и закатать, укутать до полного остывания.

Помидоры «Новогодние»

Небольшие твердые, вымытые и обсушенные помидоры сложить в чистую сухую банку, залить рафинированным растительным маслом и закрыть капроновой крышкой.

Помидоры хранятся 2–3 месяца.

Зеленые помидорчики с орешками

На 1 кг зеленых помидоров -1 ст. ядер грецких орехов, 1 ст. семян кинзы, 1–2 зубка чеснока, винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Твердые помидоры промыть холодной водой и залить на 15–20 мин кипятком, переложить в дуршлаг и дать стечь воде. Каждый помидор разрезать на 2 или 4 части.

Истолочь ядра грецких орехов, чеснок, перемешать, посолить, добавить толченый горький перец, толченые семена кинзы, винный уксус, тщательно перемешать. Затем эту массу перемешать с нарезанными помидорами, плотно разложить по банкам, залить сверху маслом, края банок тщательно обтереть и закатать. Хранить в прохладном помещении.

Соус «Томатный»

Для приготовления соуса берут спелые помидоры. Плоды нарезают дольками, помещают в кастрюлю и варят 5—10 мин, слегка помешивая, чтобы не пригорело. Разваренную массу протирают через сито и уваривают в два раза, добавив соль и сахар. Для аромата в массу кладут марлевый мешочек с пряностями, который вынимают по окончании варки. Перед тем как разлить горячий соус по банкам, в него добавляют уксусную кислоту. Банки стерилизуют: 0,5-литровые — 25 мин, литровые — 40 мин.

Для соуса: 2–3 кг протертой томатной массы, 200 г сахара, 50 г соли, 3 ч. л. уксусной эссенции, 2 ст. л. измельченного чеснока, 5–6 бутонов гвоздики, 1 острый перец, молотая корица — на кончике ножа.

Томат-пюре (I)

Спелые помидоры промыть, очистить и нарезать. Положить в чистую эмалированную кастрюлю и варить до тех пор, пока кожура не начнет сворачиваться. Затем протереть их через сито. Полученное пюре положить в кастрюлю и варить до загустения. Горячее густое пюре разлить в чисто вымытые и сполоснутые горячей водой банки.

Банки быстро закатать, завернуть каждую отдельно, уложить рядом и укутать. Дать им остыть, затем протереть влажным полотенцем и поставить в холодное место.

Томат-пюре (II)

Спелые мясистые помидоры промыть и нарезать. Пропустить через мясорубку и протереть. Пюре положить **в** кастрюлю и варить до загустения. Горячее густое пюре разлить в чисто вымытые и сполоснутые горячей водой банки.

В остальном поступать, как в предыдущем рецепте.

Томат-пюре (III)

Спелые мясистые помидоры промыть и нарезать. Положить в эмалированную кастрюлю и варить до тех пор, пока кожура на помидорах не свернется. Затем их протереть, пюре отмерить, добавить сахар, соль и снова варить приблизительно 30 мин до загустения. Загустевшее, еще горячее пюре разлить в вымытые и сполоснутые горячей водой банки, которые сразу же закатать, каждую отдельно завернуть и уложить. Хорошо укутать до полного охлаждения.

Томатный сок (I)

Нарезанные помидоры довести до кипения и на прессе отделить сок с небольшим количеством мелких раздробленных частичек мягкости. Горячий сок разлить в банки и стерилизовать: 0,5 л — 10–12 мин, 1 л -15-18 мин.

Томатный сок (II)

Зрелые помидоры пропустить через мясорубку, подогреть до кипения, процедить через дуршлаг. Полученный сок кипятить 10–15 мин, добавить соль, разлить в горячие простерилизованные банки и закатать.

Помидоры зеленые

3 кг зеленых помидоров, 250 г мелкого лука, корень хрена, 1 ч. л. горчичного семени, 2 лавровых листа, несколько зерен черного перца, немного зелени укропа, 1,5 л воды, 1 л 8 % — го уксуса, 150 г сахара, 50 г соли.

Мелкие зеленые помидоры промыть, очистить и уложить в банки. Между помидорами положить очищенные и промытые лук, укроп и хрен. Воду, уксус, сахар, соль, черный перец, лавровый лист и горчичное семя вскипятить и еще горячим рассолом залить помидоры. Банки закрыть и оставить до следующего дня. На следующий день рассол слить, прокипятить и горячим залить помидоры. Банки завязать и поставить в холодное и темное помещение.

Томатный соус с пряностями (кетчуп)

11 кг помидоров, 4,5 кг лука, 1 головка чеснока, 180 г соли, 750 г сахара, 1,5 ст. уксуса, 2–3 бутона гвоздики, щепотка корицы, 1 ч. л. зерен горчицы, черный и душистый перец.

Расчет дан на 10 банок соуса вместимостью 0,5 л.

Помидоры тщательно помыть, опустить на 2–3 мин в кипяток и быстро охладить в холодной воде, при этом на кожуре образуются маленькие трещинки. С помощью небольшого острого ножа с томатов снять кожуру и разрезать помидоры на 2–3 части, затем поместить в кастрюлю для варки. Лук и чеснок очистить и измельчить ножом или пропустить через мясорубку.

Для варки одновременно с подготовленными томатами в кастрюлю положить половину положенного по рецептуре количества сахара, измельченные лук и чеснок, молотые горький и душистый перец и остальные специи.

Когда томатная паста уварится до половины объема, добавить остальное количество сахара, соль и кипятить до тех пор, пока соль с сахаром полностью не растворятся. Затем прекратить нагревание и при тщательном помешивании добавить уксус.

Готовый соус горячим разложить по подготовленным стеклянным банкам, накрыть ошпаренными крышками и стерилизовать: 0,5 л -15 мин, 1л — 25 мин.

Вместо душистого и горького перца можно взять смесь высушенных, измельченных и просеянных пряных растений, в состав которых входят: перец красный, острый, майоран, базилик. Если нет молотого перца, используют горошек. В этом случае все специи кладут в марлевый мешочек, туго завязывают и опускают в кастрюлю, когда томатная паста закипит. После окончания варки мешочек вынимают.

Специи можно использовать повторно.

Кетчуп (II способ)

На 10 банок соуса по 0,5 л: 7 кг помидоров, 350 г лука, 3 ст. л. соли, 200 г сахара, молотый черный перец, корица, молотый красный перец — на кончике ножа.

Спелые помидоры вымыть, разрезать на дольки, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, молотым красным перцем, молотой корицей и черным перцем. Смесь медленно уваривать, пока лук не размягчится, затем протереть ее через дуршлаг или мелкое сито, снова нагреть и кипятить 10 мин. Горячий соус разлить в подготовленные банки, накрыть ошпаренными крышками и простерилизовать.

Хранить в прохладном месте.

Полезный совет

Чтобы при хранении на поверхности томата-пюре не появилась плесень, посыпьте сверху солью и залейте тонким слоем растительного масла.

Лечо без уксуса

5 кг помидоров мелко нарезать, пропустить через мясорубку и уваривать в течение 1 ч. Масса уменьшится вдвое. 4 кг сладкого перца очистить от семян, нарезать соломкой и опустить в томатную массу. Проварить 20 мин, помешивая, добавить 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и 1 ст. растительного масла. Хорошо перемешать, чтобы соль и сахар растворились, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход: 8 литровых банок.

Салат из помидоров

Твердые красные помидоры, 0,75 л воды, 0,5 л 8 %-го уксуса, по 10 г соли и сахара.

Твердые красные помидоры очистить, промыть, опустить в кипящую воду, быстро вынуть и снять с них кожуру. Помидоры без кожуры нарезать кружочками, удалить семена и уложить в чистые банки. Воду, уксус, соль и сахар вскипятить и охлажденным рассолом залить помидоры. Банки плотно закрыть, стерилизовать 3 мин.

Хранить в холодном помещении.

Помидоры в яблочном соке

Помидоры помыть, проткнуть в области плодоножки деревянной палочкой, уложить в банки, 2 раза залить банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз по 5-10 мин. На третий — влить яблочный сок с солью (на 1 л сока — 1 ст. л. соли с верхом), довести до кипения. Если не хватит заливки, долить банку горячим несоленым яблочным соком.

Закатать прокипяченными крышками. Специи и сахар в эти консервы не класть.

Помидоры ломтиками в желатине

На дно банки положить 1 лавровый лист. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 1 см, уложить в банки, сверху положить 5–6 колец лука и перец горошком. Залить все заливкой и стерилизовать: литровую банку — 20 мин, 2-литровую — 30 мин, 3-литровую — 40 мин.

Заливка: 1 л воды, 1 ч. л. желатина, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Все вскипятить (желатин залить заранее на 40–60 мин). Положить в банку 1 ч. л. уксусной эссенции и закатать.

Помидоры сладкие

Нарезать 2 перышка чеснока, уложить на дно заранее подготовленной 3-литровой банки. Затем в банку выложить помидоры и 2 таблетки аспирина. Залить рассолом и закатать.

Рассол: на 3-литровую банку -100 г соли, 200 г сахара, по 2 горошины перца и бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 3 смородиновых листа, зелень укропа.

Все залить водой и кипятить 3–5 мин.

Примечание: специи разложить по банкам.

Помидоры, соленные для фарширования

Досуха и дочиста вытертые помидоры сложить в горшок, залить остывшей водой, вскипяченной с солью (на 3–4 ст. воды — 1 ст. соли; чтобы свежее куриное яйцо не тонуло). Помидоры накрыть, а сверху положить дощечку, чтобы помидоры были погружены в соленую воду.

Плесень снимать почаще, а перед употреблением замочить помидоры в воде.

Полезный совет

Помидоры при консервировании не потрескаются, если проколоть кожуру заостренной палочкой.

Помидоры зеленые (дольками)

Нарезать зеленые помидоры (5 кг) дольками, измельчить 1 кг очищенного чеснока, добавить 0,5 ст. уксуса, 2 горьких перца (или 0,5 ст. л. молотого красного), все смешать, разложить по банкам, разлить поровну образовавшийся соус. Банки долить холодной кипяченой водой.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Помидоры со свеклой в пленочном мешке

Помыть средней спелости помидоры, зелень укропа, сельдерея, листьев вишни. Дать стечь воде. Нашинковать сахарную свеклу — она задерживает окислительные процессы. На дно плотного пленочного мешка (можно двойного) уложить зелень со свеклой, потом помидоры, снова зелень со свеклой, помидоры, сверху — зелень. Мешок плотно завязать, поставить в погреб, в банку или ящик.

Через двое суток овощную смесь залить рассолом: вода, соль, лавровый лист, перец горошком, сахар (все закладывать по вкусу). Когда рассол остынет, вылить в мешок и снова завязать.

На 1 л воды: 60 г соли, сахар и все остальные специи — по вкусу.

Полезный совет

Квашеные, соленые и маринованные продукты храните в керамических, фарфоровых и стеклянных банках.

Салат из зеленых помидоров

4 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1–1,5 кг болгарского перца нарезать (морковь натереть на крупной терке) и поставить на 6 ч, добавив 1,5 ст. соли. Затем слить выделившийся сок и добавить 0,5 л растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, перемешать и поставить варить. После закипания варить 30 мин. Добавить 1 ст. л. уксуса, разложить по банкам и закатать.

В салат можно добавить грибы.

Помидоры, консервированные в томатном соке

Подбирают некрупные плоды — «сливки» или круглые (диаметром 3–4 или 4–5 см), свежие, плотные, без повреждений. Отсортированные помидоры очищают от плодоножек, промывают в чистой воде и укладывают в банки.

Из спелых томатов готовят сок, всыпают 20 г соли (1 ст. л. на 1 л сока), кипятят в течение 15 мин и заливают помидоры кипящим соком.

Соотношение ингредиентов: томатов — 60 %, сока -40 %.

Заполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — от 7 до 8 мин, емкостью 1 л — от 8 до 9 мин. После стерилизации банки сразу же закатывают, проверяют качество закатки и переворачивают вверх дном для воздушного охлаждения.

Консервированные помидоры используются для салатов и как гарнир к рыбным блюдам, а заливка — для приготовления борщей и супов.

Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг зрелых крупных помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные плоды вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить этой массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85 градусов литровые банки 25–30 мин или стерилизовать в кипящей воде 8–9 мин.

Помидоры получаются почти как свежие, из них можно готовить салаты, соусы, суп. А заливка — готовый томатный сок, который можно использовать и для приготовления напитков, разбавив его кипяченой водой.

Помидоры очищенные (в собственном соку)

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров и 2 кг зрелых крупных помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры на 1–2 мин опустим в кипящую воду, сразу же охладим в холодной воде, снимем кожуру и уложим в банки до плечиков.

Далее поступим, как в предыдущем рецепте.

Помидоры пикантные

На 1 литровую банку — 1 ст. л. растительного масла, 6 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 1-2луковицы, 5-7зубков чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 5 лавровых листов (кипятить 4 мин).

Красные помидоры нарезать крупными дольками, уложить их в банки разрезом вниз, перекладывая репчатым луком, нарезанным кольцами, и чесноком. Содержимое банки залить горячим рассолом. Стерилизовать 10 мин. Затем добавить в каждую банку по 1 ч. л. 70 %-го уксуса и закатать металлическими крышками.

Зеленые и бурые помидоры (соленые)

Такие помидоры солят обычно в сентябре.

Помидоры сортируют по цвету и размеру, удаляют плодоножки, поврежденные и мятые плоды, моют, дают стечь воде, укладывают в баллон, ведро или кадку, добавляют укроп, лист хрена, зелень сельдерея и горький стручковый перец.

В баллон или эмалированное ведро емкостью 10 л выкладывают 7 кг томатов, 30 г укропа, 30 г листьев хрена, 40–50 г листьев сельдерея и 1–3 стручка горького перца, после чего заливают 7 %-м рассолом (на 1 л воды — 70 г соли). Залитые рассолом емкости накрывают крышками, неплотно укупоривают, выносят в погреб и хранят в холодном месте. Через 20 дней соленые помидоры годны для употребления.

Помидоры зеленые маринованные

Для заливки: на 1 л воды -0,7–0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 80-100 г соли.

Специи на 1 литровую банку: 1–2 лавровых листа, по 10–15 горошин душистого и черного перца, 10 г сухого красного острого перца.

Зеленые, но уже нормальных размеров помидоры помыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50—100 г мелко нарезанного лука. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6–8 ч. После этого маринад слить, а овощи плотно разложить по банкам (до плечиков). Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках.

Пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки -10 мин, литровые и двухлитровые — 15–20 мин.

Помидоры «Апшеронские»

0,5 л 6 %-го уксуса, 1,5 л воды, 150 г чеснока, 150 г соли, 200 г сахара, 250 г растительного масла, 0,5 кг болгарского перца (горький — по желанию), 3–4 пучка зелени петрушки, 5 кг помидоров.

В маринад опустить 5 кг подготовленных помидоров (помыть, мелкие разрезать пополам, покрупнее — на 4 части). Кипятить их в маринаде всего 8—10 мин.

Чем мельче и зеленее помидоры, тем вкуснее будет закуска. А ведь многие хозяйки эти помидоры просто выбрасывают. Разложить по чистым банкам и закатать.

Помидоры, маринованные с огурцами

Для маринада: на 1 л воды — 60 г соли, 50 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции, лист хрена, зелень укропа, чеснок, молотый красный перец.

Маринуют вместе помидоры и огурцы средних размеров. Отсортированные овощи промывают в проточной воде и дают ей стечь. Подготавливают пряную зелень, отбраковывая пожелтевшие части растений, корни и т. п., очищают зубки чеснока, мелкие луковицы (до 2 см) и тщательно моют, дают слегка просохнуть.

На дно трехлитровой банки кладут лист хрена или часть его корня, зубки чеснока (частично), нарезанный стебель укропа, а затем слоями помидоры и огурцы. Первый слой — огурцы. Образовавшиеся пустоты заполнить зубками чеснока, мелкими луковицами, зонтиками и небольшими веточками укропа, листьями черной смородины и вишни.

Лист дуба, так часто упоминаемый в рецептах, добавлять нельзя, т. к. он приводит к закисанию консервов.

Желательно положить эстрагон или базилик. Щепотка молотого красного перца или очень маленький кусочек острого красного перца (5х5 мм) придаст маринаду остроту. Помидоры перед закладкой слегка наколоть в области плодоножек, что предохранит их от трещин на кожуре. Маринад вскипятить с солью и сахаром и в конце добавить уксус.

Подготовленные банки залить полностью маринадом, прикрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки -30 мин, трехлитровые — 40 мин, поставив в воду при 60 ºС.

Закатать, перевернуть вверх дном, охладить. При консервировании можно применить метод многократного разлива.

Помидоры натуральные

На 1 литровую банку — 500–600 г помидоров.

Для рассола: на 1 л воды — 30 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 10 г сахара.

Для консервирования отобрать спелые, с хорошей окраской, плотные и одинаковые по размеру помидоры. Консервировать можно с кожурой и без кожуры. В этом случае помидоры ошпарить кипятком и, остудив холодной водой, кожуру снять. Помидоры с кожурой наколоть в области плодоножки.

Подготовленные помидоры плотно уложить в банки и залить кипящей водой. Выдержать 5—10 мин, воду заменить свежей кипящей водой и выдержать то же время. В третий раз залить кипящим рассолом и сразу закатать. Банки укутать и в перевернутом вверх дном виде (для дополнительного прогревания крышек) оставить до полного охлаждения банок.

Если помидоры не очень крупные, то достаточно одной заливки водой и затем рассолом.

Икра из мелких зеленых помидоров

На 1 кг помидоров — 3 — 4морковки среднего размера, 2–3 луковицы, 2–3 сладких перца, 2–3 небольших лавровых листа, 1-2ст.л. острого томатного соуса или томатной пасты, 100–150 г растительного масла, молотый черный перец, соль, сахар — по вкусу.

Мелкие темно-зеленые помидоры, не пригодные ни для одного вида заготовок, можно употребить, сделав икру следующим образом. Помидоры перебрать, отбраковывая с пятнами, с различными повреждениями, слишком вялые. Срезать плодоножку с самой темно-зеленой частью помидоров. Тщательно промыть и сполоснуть. Пропустить через мясорубку. Полученную массу откинуть на дуршлаг или сито и дать стечь ненужному соку. Тем временем подготовить овощи: морковь, репчатый лук, сладкий перец. Морковь натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Репчатый лук разрезать и спассеровать на масле. Сладкий перец разрезать вдоль на части, нашинковать и обжарить в масле. Все овощи соединить в кастрюле вместе с помидорной массой. Соединив, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу. Потушить в течение 15–20 мин на небольшом огне, помешивая. Положить лавровый лист и томатный острый соус, все перемешать и тушить до готовности. Употреблять как закуску.

Консервированные помидоры

Для заготовок на зиму в целом виде или половинками годятся спелые (иногда зеленые или бурые) помидоры, твердые, с плотной мякотью, не водянистые, без белых прожилок на срезе, без повреждений. Вашему вниманию предлагаются необычные рецепты консервирования помидоров.

Помидоры десертные

Помидоры, растительное масло, лук, лавровый лист, черный перец, желатин.

В литровую стерилизованную банку вливают 1 ст. л. растительного масла, кладут 2 среднего размера лавровых листа, 6 горошин черного перца. Укладывают в банки до плечиков разрезанные на дольки, чисто вымытые помидоры, а сверху — тонкий ломтик репчатого лука. Заливают маринадом.

Для маринада: специи заливают водой и кипятят 3 мин. Охлаждают, процеживают, добавляют 0,5 ст. 9 %-го уксуса.

Желатин замачивают в холодной воде, дают набухнуть, сливают лишнюю воду. Желатин слегка нагревают и вливают в маринад.

Накрывают банку стерилизованной крышкой, пастеризуют 5—10 мин и немедленно закатывают. Хранят в прохладном месте.

Для 1 л маринада: 2 ст. л. соли, 3 ст. л сахара, 3–4 лавровых листа, 15–20 горошин черного перца, 20 бутонов гвоздики, 7 г желатина, немного корицы.

Помидоры «Любительские»

На 1 литровую банку — 500–600 г помидоров, 12 зубков чеснока, 5-10 г пряной зелени: укропа, петрушки, сельдерея, базилика или любого другого по усмотрению.

Для рассола: на 1 л воды — 35 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 15 г сахара.

На дно подготовленных банок поместить зубки чеснока, пряную зелень. Технология приготовления, как в предыдущем рецепте.

Зеленые помидоры на зиму

1 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 г томатного соуса, растительное масло.

Помидоры нарезать дольками. Лук — полукольцами. Морковь натереть на терке. Потом все отдельно обжарить в растительном масле. Сложить в одну посуду, добавить томатный соус и соль по вкусу. Тушить 45 мин и разложить по банкам.

Икра из отбракованных спелых помидоров

На 1 кг помидоров — 300 г репчатого лука, 100 г растительного масла, соль, молотый перец — по вкусу.

Поврежденные помидоры, слегка прихваченные морозом или вялые, обработать, помыть, дать стечь воде и запечь в духовке.

Печеные помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, обжаренный в растительном масле репчатый лук. Все хорошо размешать и переложить в стерилизованные банки на 3/4 их емкости. Залить банки до горлышка горячим томатным соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 60 мин. Закатать, перевернуть вверх дном, охладить.

Салат из зеленых помидоров консервированный

1 — й способ

На 3 кг зеленых помидоров -1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 100 г соли.

Для заливки: 300 г растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 300 г сахара, 5–6 горошин черного перца, 5–6 лавровых листов.

Подготовить овощи. Помидоры нарезать мелкими дольками, морковь натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать тонкими кольцами. Овощи соединить, посолить, размешать и оставить на 10–12 ч.

После выдержки слить излишки жидкости из салатной массы, влить в нее горячий маринад. Все тщательно перемешать и варить 30 мин после закипания, осторожно помешивая.

В подготовленные банки выложить горячий салат, закатать. Перевернуть банки вверх дном и укутать до полного остывания. Хранить в холодном месте.

2-й способ

На 1 кг помидоров — 0,5 кг репчатого лука.

Для маринада: на 1 л воды -60-100 мл 9 %-го уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, по 6-10 горошин черного перца и зерен горчицы (за неимением ее можно заменить лавровым листом).

Подготовленные помидоры средней величины бланшировать 2–3 мин в кипящей воде, остудить в холодной и сразу снять кожуру. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, бланшировать 2–3 мин в кипящей воде (можно вместе с помидорами) и остудить в холодной, нарезать кольцами.

На дно подготовленных банок поместить черный перец горошком и зерна горчицы (можно заменить лавровым листом). Лук и помидоры уложить в банки и залить кипящим маринадом, не доливая 2 см до края банок. Маринад должен покрывать овощи.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 20–25 мин, литровые — 30–35 мин. Закатать.

Кетчуп с базиликом и сельдереем

На 2 кг спелых помидоров — 2 луковицы, 1 яблоко, 1/3 ст. 9 %-го уксуса, 125 г сахара, соль, 1 ст. л. сухого или 2 ветки свежего базилика, 2 ветки сельдерея с листьями, 1/2 ч. л. молотого перца, 3 бутона гвоздики.

Помидоры опустить в кипящую воду. Вынуть и снять кожуру, разрезать пополам и удалить семена. Лук и яблоко мелко нарезать. Уксус с сахаром и пряностями довести до кипения.

Помидоры, яблоко и лук положить в маринад и варить 45 мин, часто помешивая. Готовую массу в горячем виде залить в банки или бутылки и закатать.

Помидоры в желе

На 1 литровую банку заливки -400 мл воды, 1/2 небольшой луковицы, по 1/2 ст. л. соли и сахара, 3–4 горошины душистого перца, 1 ст. л. желатина, 1 ст. кипяченой воды.

На дно литровой банки положить половинку небольшой луковицы, 2–3 горошины душистого перца и наполнить банку до «плечиков» разрезанными на четыре части твердыми розовыми помидорами. Залить кипящим рассолом, оставив место для желатина, приготовленного заранее, и тут же влить в банку. Стерилизовать 20 мин. Закатать.

Приготовление желатина. Желатин на 30–40 мин замочить в кипяченой воде, довести до кипения, но не кипятить и тут же влить в банки (рецепт рассчитан на 6 литровых банок).

Кетчуп

На 5 кг помидоров — 1 ст. измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 ст. 9 %-го уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ст. л. семян сельдерея.

Помидоры, нарезанные дольками, вместе с измельченным луком распарить в кастрюле под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в марлевый мешочек и опустить в кипящую массу.

Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5–7 мин, после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить по банкам и закатать.

Зеленые помидоры с чесноком

6 зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 морковки, 5 зубков чеснока, зелень петрушки или сельдерея, 3 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу.

Помидоры нарежьте дольками, зелень, лук и чеснок измельчите, морковь нарежьте кружочками. Лук и морковь слегка обжарьте в растительном масле, добавьте помидоры и тушите до готовности, затем положите чеснок, охладите.

Подавайте на стол, посыпав нарезанной зеленью. Можно использовать как бутербродную смесь.